

Menus Printemps | Été

BEURRE BIO

Beurre Bio Fermier

ooo

FOIE GRAS, BETTERAVE, FRAMBOISE, FROMAGE FRAIS

Ravioles de Betterave au Fromage Frais
Condiment à la Betterave Jaune et aux Câpres

Ou

SAUMON FUMÉ, BLETTE, CITRON, CRUMBLE AU PARMESAN

Saumon Fumé au Sel de Citron et au Romarin, Crème à la Blette et au Citron, Condiment Blette et Citron en Pickles, Pousses Crumble au Parmesan

Ou

POIREAU POCHÉ, SAFRAN, CEBETTE

Poireau Poché à l'Huile d'Olive, Crème au Colza et au Safran Cébette Sautée et Pignons de Pin

ooo

POULET FERMIER FARCI À L'AIL DES OURS

Jus Brun Réduit au Thym et au Romarin, Mousseline de Céleri
Pesto d'Épinards et Amandes, Carottes Confites

Ou

TRUITE, CHOU-FLEUR, HUILE D'OLIVE

Fumet de Poisson, Pomme de Terre Tournée, Huile d'Olive Bio
Chou-fleur Braisés Sautée au Citron et Mousseline de Chou-Fleur

Ou

CHOU-FLEUR BRAISÉ, SAUCE VÉGÉTALE À LA TRUFFE

Condiment à la Reine Claude, Pomme de Terre Tournée
Huile d'Olive Bio, Sauce Végétale au lait d'Amande et à la Truffe
Chou-fleur Braisé Sauté au Citron et Mousseline de Chou-Fleur

Accompagnement

MOUSSELINE DE LEGUMES

Crème Fermière au Romarin

ooo

ENTREMET AU CHOCOLAT, PASSION, DULCEY, GRUÉES

Entremet au chocolat noir Valhronna, Gruées de Cacao Ganache au Dulchey,
Compôtée Ananas Passion

Ou

PAIN PERDU, CANNELLE, FRAISE, CRÈME VANILLE

Pain Perdu Caramélisée à la Cannelle et au Sucre de Canne Bio Compôtée de Fraises, Crème
Montée à la Vanille

64 euros pour deux menus (hors boissons)

Cocktail Dinatoire 24

Printemps | Été

LES SALÉS À PARTAGER

BEURRE BIO

Beurre Bio Fermier

FOIE GRAS, BETTERAVE, FRAMBOISE, FROMAGE FRAIS

Ravioles de Betterave au Fromage Frais
Condiment à la Betterave Jaune et aux Câpres

SAUMON FUMÉ, BLETTE, CITRON, CRUMBLE AU PARMESAN

Saumon Fumé au Sel de Citron et au Romarin, Crème à la Blette et au Citron, Condiment Blette et Citron en Pickles, Pousses Crumble au Parmesan

POIREAU POCHÉ, SAFRAN, CEBETTE

Poireau Poché à l'Huile d'Olive, Crème au Colza et au Safran Cébette Sautée et Pignons de Pin

POULET FERMIER FARCI À L'AIL DES OURS

Jus Brun Réduit au Thym et au Romarin, Mousseline de Céleri Pesto d'Épinards et Amandes,
Carottes Confités

MOUSSELINE DE LEGUMES

Crème Fermière au Romarin

ooo

LES SUCRÉS À DÉGUSTER

ENTREMET AU CHOCOLAT, PASSION, DULCEY, GRUÉES

Entremet au chocolat noir Valhronna, Gruées de Cacao Ganache au Dulchey,
Compôtée Ananas Passion

PAIN PERDU, CANNELLE, FRAISE, CRÈME VANILLE

Pain Perdu Caramélisée à la Cannelle et au Sucre de Canne Bio Compôtée de Fraises, Crème
Montée à la Vanille

59 euros (hors boissons)

Planchettes en Verrine

Mixte Charcuteries et Fromages :

8 tranches de Fuseau Lorrain

Ferme Bio Locale de la Rose à Albestroff

8 tranches de saucisses artisanales de Lyon

Ferme Bio Locale de la Rose à Albestroff

10 tranches de chorizo de bœuf

Ferme Bio Locale Saint Désiré à Niderviller

8 tranches de Jambon sec

Ferme Bio Locale de la Rose à Albestroff

2 bâtonnets Comté Affiné 18 mois

Cloche à Fromage à Strasbourg

2 bâtonnets de Munster

Ferme Bio Locale du Ritterwald à Schneckenbusch

2 bâtonnets de tomme fermière

Ferme Bio locale du Ritterwald à Schneckenbusch

Beurre Bio Fermier

Ferme Bio Locale Saint-Désiré à Niderviller

Confiture Artisanale

Restaurant M à Niderviller

Cornichons et Fruits Secs

20euros (hors boissons)

Gâteaux

Gâteau de 12cm de diamètre pour 2 personnes, livrés congelés A décongeler au préalable à l'avance entre 0°C et 12°C.

ENTREMET CHOCOLAT CANELLE ET CAMEL

Ganache Montée au Chocolat Noir et Cannelle, Crumble au Cacao Cœur Caramel et Génoise Cacao Cannelle

ENTREMET MANGUE PASSION MADELEINE CITRON

Biscuit Madeleine Citron, Streusel, Cœur Passion, Mousse Mangue et Passion

21 euros

Présentation

« Maison Baubon »

Le **Chef Julien MUTSCHLER** et son équipe développent une **cuisine créative inspirée par les saisons**, évoluant au cours de l'année.

En tant que **créateur d'émotions culinaires**, nous choisissons avec grand intérêt nos produits, **auprès de nombreux producteurs locaux, garantissant une qualité supérieure.**

Maison Baubon, c'est une **symphonie de goûts**, des associations de saveur, **des mets de qualités** pour offrir une expérience gastronomique unique, **tout en respectant la nature.**

Tous nos produits sont présentés en bocaux en verre recyclables et réutilisables. **Les bocaux sont mis sous vide, garantissant fraîcheur** sous une date limite de consommation de 4 jours suivant leur livraison. Les produits sont à conserver entre 0°C et +3°C.